

## MOUTARDE A L'ANCIENNE

### 2 KG - EAN: 54 200532 0772 3

### FICHE TECHNIQUE – 03/04/2024

#### Ingrédients :

Eau, graines de MOUTARDE, vinaigre d'alcool, sel, sucre, conservateur : métabiSULFITE de potassium

#### Valeurs nutritionnelles par 100 g

Valeurs nutritionnelles	778 kJ 187 kcal
Glucides	11,0 g
- Dont sucres	2,8 g
Matières grasses	12,7 g
- Dont acides gras saturés	0,8 g
Protéines	8,1 g
Sel	2,9 g

#### Liste d'allergènes

+ = présent

- = absent

? = contamination croisée possible

Gluten	-
Crustacés	-
Œufs	-
Poisson	-
Arachides (cacahuètes)	-
Soja	-
Lait	-
Fruits à coques	-
Céleri	-
Moutarde	+
Graines de sésame	-
Anhydride sulfureux et sulfites (E220-E228) en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litres exprimées en SO <sub>2</sub>	+
Lupin	-
Mollusques	-

## MOUTARDE A L'ANCIENNE

### 2 KG - EAN: 54 200532 0772 3

### FICHE TECHNIQUE – 03/04/2024

#### Description du produit

En général	Moutarde en graines, goût de moutarde relativement piquante
Consistance	Granulée, légère séparation d'huile de moutarde est possible
Odeur	Odeur de moutarde piquante
Goût	Goût de moutarde piquante
Couleur	Brun avec des morceaux de graines de moutarde brun foncé et brun clair

#### Conditions de stockage

Durée de conservation	12 mois à partir de la date de production
Température	<ul style="list-style-type: none"><li>- Stockage: optimal à 2-18°C</li><li>- Stockage &gt; 20°C: réduction accélérée du goût et du piquant</li><li>- Chauffage accidentel (&lt;24h) à 25°C: pas d'influence significative sur la qualité</li><li>- Conservez au frais après ouverture</li></ul>
Autres	Protéger de la lumière, du soleil et du gel Laisser les colis en position verticale

#### OGM et ionisation

Le produit est sans OGM et non ionisé.

## MOUTARDE A L'ANCIENNE

### 2 KG - EAN: 54 200532 0772 3

### FICHE TECHNIQUE – 03/04/2024

#### Microbiologique

Germes total / g (30°C)	< 100000/g	Pas de norme légale, pas de norme Ugent cat 6C-3
Spores anaérobiques	< 1000 / g	Pas de norme légale, pas de norme Ugent cat 6C-3
Levures	< 1000 / g	Ugent cat 6C-3: cible $3 \times 10^3$ , tolérance $3 \times 10^4$ , op DDM $3 \times 10^5$
Moississures	< 100 / g	Ugent cat 6C-3: cible $3 \times 10^2$ , tolérance $3 \times 10^3$ , sur DDM pas d'infection visible
Salmonella	Absent dans 25g	Ugent cat 6C-3: absent dans 25 g, sur DDM: absent dans 25 g
Listeria monocytogenes	Absent dans 25g	Règlement 2073/2005
Lactobacilles	< 1000 / g	Ugent cat 6C-3: cible $3 \times 10^3$ , tolérance $3 \times 10^4$ , sur DDM $3 \times 10^7$ (rejet uniquement en cas d'écart sensoriel)

#### Paramètres physico-chimiques

Valeur énergétique	165- 210	kcal/100 g
Valeur énergétique	700 – 856	kJ/100 g
Matière sèche	31,4 – 38,4	%
Cendres	3,8 – 4,8	%
Protéines	7,3 – 8,9	%
Graisses	10,5 – 13,9	%
Acides gras saturés	0,7 – 0,9	%
Glucides	9,0 – 12,0	%
Sucres	2,4 – 3,2	%
Sulphite	245	Mg SO <sub>2</sub> /kg
Sel	2,6 – 3,2	%
Sodium (Na)	1,0 – 1,3	%
pH	< 4	Ugent cart 6c-3 :<4